

Єршова І.І., Ларінцева Н.В., Огурцов О.М.

ВДОСКОНАЛЕННЯ БІОТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА БРЕНДІ

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

вул. Кирпичова, 2, Харків, 61002, Україна

email: inessaershova97@gmail.com

Бренді – це збірна назва міцних алкогольних напоїв, що виготовлені з дистиляту будь-якого виноградного вина або зброджених плодово-ягідних соків, з їх подальшою витримкою.

Актуальність даної теми полягає у постійному зростанні попиту на споживання якісних алкогольних напоїв.

Оскільки виробництво брендів, зокрема, його витримка, є одним з найбільш складних і дорогих напрямків виноробства, мета проекту – вдосконалення технології для подальшого отримання більш якісного продукту з покращеними органолептичними і фізико-хімічними показниками [А.И. Глазунов, И.Н. Царану, 1988].

Поставлена задача вирішується тим, що у способі виробництва брендів виноградного ординарного, який включає дистиляцію коньячних виноматеріалів на перегінних установках, витримку отриманого коньячного спирту у резервуарах з дубовою клепкою, купажування, післякупажний відпочинок, фільтрування та розлив, згідно з корисною моделлю [Заворотний Т.С., 2018] перед відправкою на дистиляцію коньячні виноматеріали після органолептичної оцінки та фізико-хімічного аналізу егалізують, окремо готують цукровий сироп і цукровий колер звичайний або спиртований, пом'якшену воду – з питної води шляхом зменшення жорсткості до рівня не більше $0,36 \text{ моль/м}^3$ за допомогою іонообміну або/та зворотного осмосу, для доведення до необхідних кондицій до складу купажу вводять пом'якшену воду, цукровий сироп та цукровий колер. Тривалість післякупажного відпочинку становить не менше 30 діб від дня проведення купажу. Після купажного відпочинку здійснюють обробку брендів виноградного холодом за висновком лабораторії при температурі мінус 8 – мінус 15 °С протягом не менше 3 діб з наступною холодною фільтрацією при температурі охолодження, а перед розливом проводять контрольну фільтрацію.

Євстіфєєва О.А., Варанкіна О.О., Огурцов О.М.

ОПТИМІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА ДРІЖДЖІВОВОГО КОРМУ ЗА РАХУНОК

ВИКОРИСТАННЯ ВІДХОДІВ СІЛЬСЬКИХ ГОСПОДАРСТВ

Національний технічний університет

«Харківський політехнічний інститут», вул. Кирпичова, 2, м. Харків, 61000, Україна

e-mail: hob.bilbo@gmail

Серед найважливіших проблем харчування сільськогосподарських тварин проблема повноцінного білка, дефіцит якого призводить до перевитрат кормів та погіршення здоров'я тварин, залишається найбільш актуальною. Виробництво кормового білка шляхом мікробіологічного синтезу в значній мірі здатне поповнити дефіцит білка в кормовому харчуванні сільськогосподарських тварин і птахів. Мікробний протеїн, що синтезується дріжджами, за засвоюваністю та вмістом амінокислот перевершує протеїн тваринного походження та підвищує біологічну цінність інших кормів [Банниціна, 2016; Егоров, 2002]. В якості штамів-продуцентів використовують мікроскопічні гриби, зокрема дріжджі роду *Candida*, що здатні рости на багатьох субстратах – буряковій мелясі, зернокартопляній післяспиртовій барді та ін. [Pascal Cohas, 1990; Горячева, 1983; Захаров, 1997]. Однак